



## ***Getrocknete Früchte im Speckmantel***

Dieses kleine Tapasgericht ist sehr einfach in der Herstellung aber immer wieder super lecker.

Zutaten: Je nach Geschmack getrocknete Feigen, Datteln oder Aprikosen, Bacon. Ein kleines Päckchen Bacon reicht für ca. 16 Stück.

Den Bacon halbieren, falls nötig die Kerne aus den Früchten herausschneiden. Nun jeweils eine Frucht mit einer halben Scheibe Bacon umwickeln, fertig. Ein Backblech mit Backpapier auslegen (erspart einem das Reinigen des Bleches) die Baconröllchen darauf legen und bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Der Bacon sollte leicht knusprig sein aber nicht zu dunkel.